

## Penanganan dan pengolahan filet ikan ekor kuning beku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	4
8 Penyimpanan .....	4
KONSEP LEMBAR PENILAIAN FILET IKAN EKOR KUNING BEKU .....	5





## Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu Filet Ikan Ekor Kuning Beku yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Standar diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Badan Standardisasi Nasional  
Gedung Manggala Wana Bhakti Blok 4. Lt.4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta





## Penanganan Dan Pengolahan Filet Ikan Ekor Kuning Beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, bahan baku, bahan penolong, jenis dan persyaratan peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, bahan pengemasan dan teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode serta penyimpanan.

### 2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
- b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tahun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
- c) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
- d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 41/Kpts/OT.201/2/98 tentang Sistem Manajemen Terpadu Hasil Perikanan.
- e) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
- g) Joint FAO/WHO Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 16-1978) for Frozen Fish.
- h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

### 3 Definisi

Penanganan dan pengolahan Filet Ikan Ekor Kuning Beku adalah semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa Filet ikan Ekor Kuning.

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan Baku

Bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus sesuai dengan SNI ....



## **4.2 Bahan penolong**

### **4.2.1 Air**

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

### **4.2.2 Es**

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum dan tidak boleh terkontaminasi selama penanganan atau penyimpanan.

## **5 Peralatan**

### **5.1 Jenis peralatan**

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Filet Ikan Ekor Kuning Beku adalah sebagai berikut:

- Timbangan
- Pisau
- Keranjang Plastik
- Gunting
- Meja penyiangan dan sortasi
- Trays plastik
- Pan Pembeku
- Alat Pembeku
- Alat lainnya.

### **5.2 Persyaratan peralatan**

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Filet ikan ekor kuning beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih.

## **6 Teknik penanganan dan pengolahan**

### **6.1 Sortasi awal**

Ikan ekor kuning yang telah sampai di unit pengolahan harus ditangani secara cermat, bersih dengan suhu pusat maksimum 5 °C dan selanjutnya disortir menurut mutu dan ukuran. Ikan yang mutunya memenuhi syarat lalu dicuci dengan air dingin dan ditimbang untuk mengetahui beratnya.



## 6.2 Penyiangan

Penyiangan dilakukan dengan cara memotong kepala dan membuang isi perut, ikan lalu dicuci dan direndam dalam air dengan suhu maksimum 5 °C.

## 6.3 Pem-filet-an (Fileting)

Penyayatan dilakukan dengan cara menyayat ikan dari punggung mengarah ke perut dan ekor atau sebaliknya sehingga didapat kepingan dari 2 sisi.

## 6.4 Pemisahan kulit

Kulit dipisahkan dari daging dengan menggunakan pisau tajam, dan diusahakan tidak melukai atau merusak daging.

## 6.5 Perapihan

Perapihan Filet dilakukan dengan cara menggunting daging perut, kulit, daging merah, tulang dan duri yang masih tersisa pada Filet serta bagian tepi Filet agar api data bersih.

## 6.6 Pencucian

Pencucian dilakukan dengan mencelup Filet pada wadah yang berisi air dingin dengan suhu maksimum 5 °C. Pencucian selain untuk membersihkan Filet dari kotoran yang tersisa juga untuk mendinginkan Filet.

## 6.7 Sortasi akhir

Filet yang sudah bersih lalu disortir menurut ukuran dan ditimbang dengan gunakan trays plastik.

## 6.8 Penyusunan dalam pan pembeku

Filet yang sudah ditimbang disusun dalam pan yang sudah dilapisi plastik, agar tampak rapi. Setelah disusun bagian atas Filet tersebut ditutup kembali dengan plastik yang sama.

## 6.9 Pembekuan

Filet yang sudah tersusun dalam pan dibekukan sampai suhu pusat Filet mencapai suhu maksimum -18 ° C dalam waktu maksimum 8 jam.

## 6.10 Pengepakan

Filet yang sudah beku dilepaskan dari pan pembeku lalu dibungkus plastik dan dimasukkan dalam master karton.



## **7 Pengemasan**

### **7.1 Bahan kemasan**

Bahan kemasan untuk Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk Filet Ikan Beku.

### **7.2 Teknik pengemasan**

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

### **7.3 Pelabelan dan pemberian kode**

Tiap produk Filet Ikan Ekor Kuning Beku yang akan diperdagangkan harus tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang disyaratkan importir serta memberi keterangan untuk:

- Jenis produk
- Berat bersih produk
- Bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut
- Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal
- bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan
- Keterangan lain yang dipersyaratkan
- Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

## **8 Penyimpanan**

Penyimpanan Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus dalam gudang beku (Cold storage) dengan suhu maksimum  $-25^{\circ}\text{C}$  dengan fluktuasi  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



## KONSEP LEMBAR PENILAIAN FILET IKAN EKOR KUNING BEKU

Nama Panelis :

Tanggal :

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
<b>A. Dalam Keadaan beku</b>				
<b>1. Pengeringan (Dehidrasi)</b>				
-Tidak ada Pengeringan	9			
-Bagian yang mengalami pengeringan kurang dari 10%	7			
-Bagian yang mengalami pengeringan 10-30%	5			
-Bagian yang mengalami pengeringan 30-50%	3			
-Bagian yang mengalami pengeringan lebih dari 50%, Freeze burning	1			
<b>2. Perubahan warna/Diskolorasi</b>				
-Belum mengalami perubahan warna	9			
-Mengalami perubahan warna dengan luasan kurang dari 10%	7			
-Mengalami perubahan warna dengan luasan sebanyak 10-30%	5			
-Mengalami perubahan warna dengan luasan sebanyak 30-50%	3			
-Mengalami pemucatan dan kehijauan lebih dari 50%	1			
<b>B. Sesudah Thawing</b>				
<b>1. Kenampakan</b>				
-Utuh, Bersih, tidak ada daging merah, Rapi, Warna krem kemerahan, Otot sepanjang tulang belakang merah muda cemerlang tidak terbelah	9			
-Utuh, Bersih, tidak ada daging merah, rapi, warna krem kemerahan, Otot sepanjang tulang belakang merah muda tidak cemerlang, tidak terbelah.	7			
-Utuh, kurang bersih, tidak ada daging merah, warna krem agak pucat, kurang menarik, Otot sepanjang tulang belakang coklat muda agak lunak mudah terbelah	5			
-Tidak utuh, kurang bersih, ada sedikit daging merah, warna krem pucat, Otot sepanjang tulang belakang coklat pucat, mudah terbelah	3			
-Tidak utuh, tidak bersih, sisa daging merah pada Filet terlihat jelas, warna krem pucat, bagian pinggir Filet terlihat hijau, Otot sepanjang tulang belakang coklat pucat, terbelah	1			
<b>2. Konsistensi</b>				
-Kompak, elastis	9			
-Cukup elastis agak kompak	7			
-Kurang elastis, lunak	5			
-Tidak elastis, mudah terurai	3			
-Lunak, sangat mudah terurai	1			
<b>3. Bau</b>				
-Segar, spesifik jenis	9			
-Segar agak netral	7			
-Kurang segar, sedikit bau asam	5			
-Bau asam, agak amis	3			
-Bau asam tajam, busuk	1			













**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)